FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CODIGO INTERNO
TARTA DE ARANDANOS-PASTELERIA BUENAVISTA	.1002400000009	**QA**

FABRICANTE

NOMBRE DEL FABRICANTE

PASTELERIA BUENAVISTA SL

DIRECCIÓN

CIUDAD ASUNCION 42 BIS//ENRIQUE SANCHIS 40 CP 08030 NIF B65277923

Nº R.S.I.: 20.10064/CAT - 20.08919/CAT **PAÍS DE ORIGEN:** ESPAÑA

DESCRIPCIÓN (breve descripcion del producto)

Crujiente galleta rellena de un esponjoso queso cubierto de mermelada de Arándanos.

INGREDIENTES (lista de ingredientes según norma vigente)

QUESO [Agua, queso en polvo (Leche desnatada en polvo, Queso en polvo, Glucosa, Almidon de trigo, Almidón modificado, Aceite vegetal, Azúcar (sacarosa),Aroma y Sal); queso (Leche desnatada, cultivo específico de maduración y cuajo); huevo; aceite, azúcar, queso cabrales (Queso de cabrales DOP 89%, nata, grasas vegetales, conservantes E202 y E234)] **GALLETA** [Galleta (Harina de trigo, azúcar, dextrosa, almidón de trigo y de maiz, albúmina de huevo, suero de leche, leche desnatada en polvo, rmulgentes: E471 , E472b, E477, gasificantes: E450i, E500ii grasa vegetal, sal, espesante E 415, enzimas y aroma**.);** harina de trigo, margarina (grasas y aceites: grasas vegetales; agua; emulgentes: lecitinas, E471; acidulante: ácido cítrico; conservante: E202; aromas; colorante: E160a(ii). Porcentaje de grasa : 80 %), huevo**]; MERMELADA ARANDANOS** (Fruta arandanos, Agua, azúcar, almidón modificado, acidulante E330, aroma natural, conservante E202)

MODO DE EMPLEO (instrucciones de utilización, si aplica)

IMAGEN DEL PRODUCTO

Largo Unidad: 30Cm
Ancho Unidad: 30Cm
Alto Unidad: 2.5Cm
Peso Neto Unidad: 1,600Kg
Peso Bruto Unidad: 1,820Kg

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CODIGO INTERNO
TARTA DE ARANDANOS-PASTELERIA BUENAVISTA	.1002400000009	QA

PRODUCTO

REFRIGERACIÓN: Conservar en nevera (min 0º a 5º max)
Este producto tiene una duración de 20 dias en refrigerado.
CONGELACION:Conservar en congelador (min -18º a -22º max)
Este producto puede descongelarse en refrigeración antes de servir.
Una vez descongelado conservar a 0º - 2º como máximo 24h
(Este producto pierde al congelar puesto que el azucar glas al congelarse y descongelarse queda diferente, no afecta al sabor solo al aspecto.)

DECLARACIÓN DE ALERGENOS (contenido en alergenos según norma vigente. Indicar la presencia de sulfitos aunque sean <10ppm)

Cereales que contengan gluten	☑	Frutos de cáscara	☐
Crustaceos y derivados	☐	Apio y derivados	☐
Huevos y derivados	☑	Mostaza y derivados	☐
Pescado y derivados	☐	Sésamo y derivados	☐
Cacahuetes y derivados	☐	Anhídrido sulfuroso y sulfitos	☐
Soja y derivados	☐	Altramuces y derivados	☐
Leche y derivados (incluída la lactosa	☑	Moluscos y derivados	☐

Colorantes de declaración según Rglto 1338/2008

EN SU PROCESO DE ELABORACIÓN PUEDE ADQUIRIR TRAZAS O RESTOS DE:

Cereales que contengan gluten	☐	Frutos de cáscara	☑
Crustaceos y derivados	☐	Apio y derivados	☐
Huevos y derivados	☐	Mostaza y derivados	☐
Pescado y derivados	☐	Sésamo y derivados	☐
Cacahuetes y derivados	☑	Anhídrido sulfuroso y sulfitos	☑
Soja y derivados	☑	Altramuces y derivados	☐
Leche y derivados (incluída la lactosa	☐	Moluscos y derivados	☐

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (contenido en nutrientes por 100g de producto)

Energía (Kcal)	224
Proteínas (g)	6,1
Grasas (g)	8,51
Hidratos de carbono (g)	30,8
Sales minerales (g)	1,13

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE (descripción de los requerimientos de almacenamiento y transporte)

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CODIGO INTERNO
TARTA DE ARANDANOS-PASTELERIA BUENAVISTA	.1002400000009	**QA**

PRODUCTO

REFRIGERACIÓN: Mantener el producto durante su transporte en lugar fresco 0 a 5º. Conservar refrigerado 0-10º.
CONGELACIÓN :Mantener el producto durante su transporte en congelación (-18ºC).
Conservar congelado (-18ªC)
Conservar una vez descongelada (0 a +4ºC)

VIDA ÚTIL (tiempo máximo de uso desde el momento de la elaboración/envasado)

Refigerado: 20 días durante todo el año, exceptuando los meses de verano 15 dias
Congelado: 6 meses
Refrigerado después de su descongelación: 24 horas

LOGÍSTICA

PRESENTACIÓN (peso/unidad, formato de presentación)

Tarta 1,6kg aprox.sobre blonda de cartón parafinada negra apta para alimentación.

DESCRIPCIÓN DEL ENVASE (material, tamaño, sistema de identificación del lote y fecha de caducidad)

Caja de cartón medidas 0282X0280X0090. PESO BRUTO CAJA 0.205Kg.

CONTENIDO DEL ETIQUETAJE (descripción de los elementos que se incluyen en la etiqueta para la identificación y trazabilidad del producto)

Referencia del producto, nombre del producto, ingredientes, codigo de barras, numero de lote, fecha de caducidad, temperatura de conservación e información sobre alergenos.

PALETIZACIÓN (cajas/palet, cajas/piso, nº de pisos, peso neto palet)

150u por PALET STANDARD (ALTURA1,62CM) . 6 cajas por piso, 25 pisos, 270kg aprox.

Elaborado por:	**Fecha elaboración**	**Nº edición**
PASTELERIA BUENAVISTA SL	27/04/2011	0
Elaborado por:	**Fecha elaboración**	**Nº edición**
PASTELERIA BUENAVISTA SL	08/01/2013	1
Elaborado por:	**Fecha elaboración**	**Nº edición**
PASTELERIA BUENAVISTA SL	17/04/2013	2
Elaborado por:	**Fecha elaboración**	**Nº edición**
PASTELERIA BUENAVISTA SL	07/01/2014	3
Elaborado por:	**Fecha elaboración**	**Nº edición**
PASTELERIA BUENAVISTA SL	17/10/2014	4